

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессий и специальностей
сервиса
протокол от «04» июня 2020 г.
№ 10
Председатель ПЦК
О.В. Матюшина

Утверждено приказом директора
Норильского техникума
промышленных технологий и
сервиса
« 17 » марта 2020 г.
№ 01-11/43

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОХРАНА ТРУДА

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана за счет часов вариативной части циклов основной профессиональной образовательной программы на основе требований квалификационных характеристик, с учетом запросов работодателей региона к уровню подготовки специалистов по профессиям среднего профессионального образования, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н, профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н, и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в Норильском техникуме промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора.

Содержание

1 Паспорт программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины	7
3 Условия реализации учебной дисциплины.....	12
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	14

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p>

	решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 38 часов; из них:

всего занятий 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	38
Всего занятий)	34
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.		38	
Тема 1.1. Организация охраны труда	Содержание учебного материала	6	
	1 Системы управления охраной труда в организации		1
	2 Законодательство по охране труда: законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации		1
	3 Рабочее время и время отдыха		2
	4 Обязанности и ответственность работников в области охраны труда	2	2
	Лабораторные работы: не предусмотрены	-	
	Практические занятия: 1-2. Изучение законодательства об охране труда (обсуждение содержания статей Конституции РФ, Кодекса законов о труде РФ)	2	
	Контрольная работа: не предусмотрена	-	
Самостоятельная работа обучающихся: реферат по теме «Производственная экология»	1		
Тема 1.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	10	
	1 Опасные и вредные производственные факторы. Гигиенические критерии оценки условий труда		2
	2 Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда		2
	3 Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда		2
	4 Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	2	2
	Лабораторные работы: не предусмотрены	-	
	Практические занятия: 1. Изучение предельно допустимых концентраций вредных веществ, норм освещенности, 2. Изучение норм тепловой радиации 3. Изучение принципа действия приборов для оценки условий труда 4. Изучение правил применения приборов для оценки условий труда 5-6. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков, связанных с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности (по результатам экскурсии на предприятие) 7. Изучение Положения о порядке расследования и учета несчастных случаев на производстве от 03.06.1995 г. № 558 8. Составление акта по форме Н -1 о расследовании несчастного случая на производстве	4	
	Контрольная работа: не предусмотрена	-	
Самостоятельная работа обучающихся: рефераты по темам «Причины профессиональных заболеваний на предприятиях общественного питания», выполнение компьютерной презентации «Порядок расследования несчастных случаев на производстве»	2		
Тема 1.3. Техника безопасности на предприятии общественного питания	Содержание учебного материала	8	
	1 Требования безопасности к устройству предприятий		2
	2 Проведение инструктажей: порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)		2

	3	Требования безопасности при эксплуатации оборудования предприятия питания		2
	4	Порядок хранения и использования средств защиты (коллективной и индивидуальной защиты)		2
	5	Пожарная безопасность		2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия: 1. Проведение вводного инструктажа для работников, разъяснение содержания установленных требований охраны труда (деловая игра) 2. Заполнение образца журнала регистрации вводного инструктажа по охране труда (личной карточки) с соблюдением сроков заполнения 3. Проведение инструктажа по вопросам техники безопасности на рабочем месте, разъяснение содержания установленных требований охраны труда (деловая игра) 4. Заполнение образца журнала регистрации инструктажа на рабочем месте с соблюдением сроков заполнения 5-6. Изучение опасных зон механического оборудования, средств защиты работника (с использованием инструкций по безопасной эксплуатации машин, оборудования учебного кулинарного цеха, предприятия по месту прохождения практики) 7. Изучение опасных факторов и средств защиты при работе с тепловым оборудованием (с использованием инструкций по безопасной эксплуатации аппаратов, действующего оборудования учебного кулинарного цеха, предприятия питания) 8. Изучение способов защиты холодильных машин и установок от опасных режимов (с использованием инструкций по безопасной эксплуатации холодильных машин и установок) 9. Оформление отчета об использовании средств коллективной и индивидуальной защиты (в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности при выполнении заданий при прохождении практики) 10-11. Проведение аттестации рабочих мест (в учебном кулинарном цехе по условиям труда, в том числе оценка условий труда и уровня травмобезопасности (деловая игра) 12. Проведение наблюдения за деятельностью работника (по видеоматериалам, с целью контроля навыков безопасной работы)		4	
	Контрольная работа: не предусмотрена		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Реферат по теме «Электробезопасность», Доклад «ГОСТ 12.0.004-79 «Организация обучения работающих безопасности труда»» Выполнение презентации по теме «Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях общественного питания»		1	
	Всего:		38	

**Тематический план самостоятельной работы по учебной дисциплине
ОХРАНА ТРУДА**

Наименование разделов и тем	Вид СБР	Цели СБР	Содержание работы	Объем часов	Форма контроля	Критерии оценок
1	2	3	4	5	6	7
Раздел I.						
Тема 1.1. Организация охраны труда	Выполнение реферата по теме «Производственная экология»	Углубление и расширение теоретических знаний	1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Выполнить письменный реферат	1	Защита реферата	1. Полный объем выполнения работы. 2. Четкость и обоснованность изложения ответов. 3. Грамотность описания
Тема 1.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Выполнение реферата по теме «Причины профессиональных заболеваний на предприятиях общественного питания»	Развитие исследовательских навыков, расширение теоретических знаний	1. Изучить рекомендуемые источники 2. Выполнить письменный реферат	2	Защита реферата	1. Грамотность и полнота изложения материала 2. Четкость и обоснованность ответов 3. Соблюдение требований к оформлению текстового материала
	Выполнение компьютерной презентации по теме «Порядок расследования несчастных случаев на производстве»	Углубление теоретических знаний; развитие исследовательских навыков; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint объемом 15-20 слайдов		Защита презентации	1. Полнота и логичность изложения информации, ответов на вопросы 2. Грамотность и эстетичность оформления слайдов 3. Соблюдений требований к объему презентации
Тема 1.3. Техника безопасности на предприятии общественного питания	Выполнение реферата «Электробезопасность»	Углубление и расширение теоретических знаний	1. Изучить рекомендуемые источники 2. Выполнить письменный реферат	1	Устный опрос	1. Грамотность и полнота изложения материала 2. Четкость и обоснованность ответов
	Подготовка доклада по теме Доклад «ГОСТ 12.0.004-79 «Организация обучения работающих безопасности труда»»	Углубление знаний по теме, развитие интереса к профессиональной деятельности	1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Оформить письменный текст доклада		Устный опрос	1. Полнота изложения материала. 2. Грамотность и четкость ответов на вопросы

	<p>Выполнение компьютерной презентации по теме «Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях общественного питания»</p>	<p>Углубление теоретических знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить рекомендуемые источники 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint объемом 15-20 слайдов 		<p>Защита презентации</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Полнота и логичность изложения информации, ответов на вопросы 2. Грамотность и эстетичность оформления слайдов 3. Соблюдений требований к объему презентации
--	--	--	---	--	---------------------------	---

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оснащение учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; компьютер - 1 шт.; стеллаж для наглядных пособий – 1 шт.; тематические стенды; Робот-тренажер «ГОША-01» - 1 шт.; тренажер «Муляж взрослого человека», наборы средств индивидуальной защиты; оборудование электронного тира: мишень электронная ЭМ-КС -1 шт; электронный автомат Калашникова-1шт.; зарядное устройство -1 шт; образцы специальной одежды.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой,

специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: Учебник для СПО – М: Академия, 2017. /Рец. 145 от 24 мая 2017г. ФГАУ ФИРО

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для НПО. – М: Академия, 2017. /Рец. 110 от 12 августа 2010г. ФГУ ФИРО

Электронные издания (электронные ресурсы):

1 Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

1 Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2 Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>